



Doelgroep

- Inkoopers, kwaliteitsfunctionarissen, productontwikkelaars
- Bakkerijgroepen en meelverwerkende industrieën
- Eigenaren en bedrijfsleiders industriële bakkerijen
- Meel/bloem leverancier Nederland, België en Duitsland
- Grondstofleveranciers (development en inkoop)
- Studenten, opleidingen, NBC en adviseurs
- Meel/graan handelaren
- Leden Productschap voor graan, zaden en peulvruchten
- Ambachtelijke bakkerijen
- Retailers

Kosten

De kosten voor het seminar bedragen EUR 249,- (excl. 21% BTW) per persoon.

Oogstseminar 2015

De oogstovergang is ieder jaar weer een spannend moment in de gehele bakkerijsector. EBIC evalueert tijdens het seminar de oogstovergang vanuit commercieel en technologisch inzicht. De prijs, kwaliteit en beschikbaarheid van de oogst komen onder andere aan bod. Dit jaar staat het middagprogramma in het teken van Clean Label en biologische bakkerijproducten. Deze onderwerpen worden steeds belangrijker in de bakkerij. Met sprekers uit de hele keten komen diverse aspecten aan bod, waaronder de wettelijke aspecten, de mogelijkheden en onmogelijkheden.

Welke waarde heeft het seminar voor de bezoekers:

- Bakkerijen en grondstoffenleveranciers kunnen beter inspelen op de nieuwe oogst om zodoende problemen voor te zijn
- Kennis vergaren van concurrentie/collega molens
- Kennis vergaren oergranen
- Kennis vergaren Clean Label, E-vrij en Biologisch
- Inspelen op trends
- Algemene achtergrondgegevens om beter in te kopen, inspelen op de marktontwikkelingen
- Commercieel en technologisch inzicht
- Netwerken

De voertaal tijdens dit seminar zal overwegend Nederlands zijn. Er is mogelijkheid om in het Engels vragen te stellen.

Datum en tijd

08-10-2015

Programma

Voorlopig programma Oogst-, Clean Label en Biologische bakkerijproducten seminar
 09.00 Registratie en ontvangst

09.30 Opening.

Spreker: Dr. Ir. Peter Weegels, European Bakery Innovation Centre

09.40 Duurzaamheidsaspecten van de graanketen.

Spreker: Dr. Ir. A.B. Smit, LEI Wageningen UR

10.15 Bakkwaliteit van tarwe- en roggebloem en de eerste ervaringen van de Nederlandse bakkerijen in Duitsland.

Spreker: Dipl. Ing. Günter Unbehend, Max Rubner-Institute Germany; voertaal: Engels

10.50 Pauze

11.15 Tarwekwaliteit van de Franse oogst 2014 en de impact op broodverbetering

Spreker: Dr. Ir. Peter Weegels, European Bakery Innovation Centre

11.35 Puur vanuit de Oorsprong

Spreker: Bauke Wierda (onder voorbehoud), Koopmans Meel

11.55 Gluten kwaliteit en het effect van oogst.

Spreker: Sara Sabbe of Jeremy Marichez, Syral; voertaal: Engels

12.15 Lunch Sonplaza

13.15 La Bio Souche!

Spreker: Jurrien Roossien, Do-It

13.45 Clean label en biologische producten: trends en marktontwikkelingen.

Spreker: Marjolein Slingerland, Sonneveld Group B.V.

14.30 Biologische certificatie: nu en in de toekomst.

Spreker: Akke Menno Horsman, SKAL

15.00 Pauze

15.30 Effecten op proces, recepten en productontwikkeling.

Spreker: Dr. Ir. Peter Weegels, European Bakery Innovation Centre

16.00 Evaluatie en afsluiting